

ICV D47®

La levure des grands vins blancs méditerranéens



Première levure sélectionnée pour répondre à des **objectifs sensoriels**, en synergie avec des choix de vinification, ICV D47® est largement utilisée dans le monde entier (Chardonnay australien ou californien, vins de base des « prises de mousse » espagnols ou italiens, rosés de saignée de la vallée du Rhône, blancs haut de gamme du Roussillon ou du Languedoc...) pour assurer la **pleine expression des qualités de vos raisins**.

Au-delà de ses bonnes aptitudes fermentaires, la levure ICV D47® est reconnue pour sa contribution positive aux **notes de fruits blancs et mûrs**, à la **douceur en bouche** et à la **longévité des grands vins blancs ou rosés**.

Le saviez-vous ?

La **température de levurage** impacte directement la durée de la phase de latence des populations de levures et leur cinétique de multiplication. Lorsqu'elle est trop basse, elle peut parfois être responsable de mutations dites « petites colonies » qui sont moins résistantes à l'éthanol et donc sujettes à des risques de FA languissantes voire d'arrêts. Dans tous les cas, lever sur des jus très froids (moins de 15°C), et même avec une réacclimation adaptée, peut conduire à une colonisation imparfaite du moût et limiter les performances attendues de la levure choisie.

Pourquoi choisir la levure ICV D47® ?

• Pour la régularité et la stabilité des profils

- > ICV D47® contribue à la révélation des **notes fruitées mûres**, développe un **volume en bouche** exceptionnel et participe à l'enrobage des sensations tanniques, y compris sur des raisins qui ne seraient pas à parfaite maturité.
- > **Stabilise dans le temps** ce profil intense, en grande partie grâce à l'autolyse rapide de la levure. Celle-ci libère des polysaccharides spécifiques qui interagissent avec les polyphénols du raisin et les composés d'arômes.

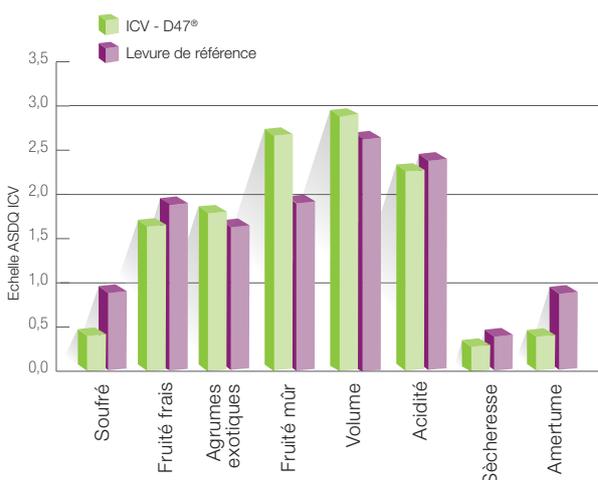
Pour une pleine expression du potentiel d'ICV D47®, nous conseillons de lever sur des jus à bonne température (idéalement 16°C) et avec une turbidité maîtrisée (80 à 150 NTU).

• Pour son adaptation aux conditions méditerranéennes et rhodaniennes

Lors du programme qui a conduit à choisir la levure ICV D47®, une attention particulière a été portée aux conditions régulièrement rencontrées dans les moûts des régions à climat méditerranéen (faible azote assimilable, concentration élevée en sucres, flore indigène Killer...) :

- > Naturellement dotée du **caractère Killer, phénotype K2** (seul actif au pH des moûts), la levure ICV D47® s'implante dans les moûts clarifiés sans difficulté, lorsque les Bonnes Pratiques de Levurage sont appliquées,
- > Quand sa mise en œuvre est correctement réalisée (turbidité des jus, réacclimation, dose...), elle est **capable de fermenter jusqu'à 15,5%** alc. pot.,
- > Ses **besoins en azote assimilable** sont **faibles**,
- > Enfin, sur des jus issus de raisins en sous maturité, elle couvre significativement les sensations végétales.

Impact sensoriel d'ICV - D47® sur le profil d'un Chardonnay
Cave Expérimentale ICV



• Pour son adaptation à une grande variété de situations

Les qualités de la levure ICV D47® ouvrent au vinificateur des champs d'application multiples :

- > Faible productrice de composés soufrés négatifs et généralement consommatrice de SO₂, elle est parfaitement adaptée pour vinifier des jus issus de **macérations sur ou de bourbes**,
- > Lors de **fermentations de blancs en barrique**, ou plus généralement avec du bois de chêne, ICV D47® libère, en s'autolysant, des polysaccharides qui viennent se combiner aux composés du bois pour donner des profils doux et harmonieux, sans excès de notes boisées directes,
- > Favorable à la **fermentation malo-lactique**, en l'absence de sulfite en fin de FA, ICV D47® est largement utilisée par les vignerons qui font le choix de réaliser cette seconde fermentation sur tout ou partie de leur assemblage final.



ICV D47®, c'est aussi :

• La garantie d'une levure fiable et performante :

- > Sélectionnée et testée par le Groupe ICV, plus de 30 ans d'expérience dans la sélection des levures,
- > Produite, séchée et emballée par la société Lallemand, un des principaux acteurs dans la production de biotechnologies sur le marché du vin.

• Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :

- > Levure *Saccharomyces cerevisiae*, n'ayant fait l'objet d'aucune manipulation génétique,
- > Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO,
- > DLUO de 4 ans.

• Un conditionnement adapté à toutes vos cuves :

- > **Sachet de 500 g** pour le levurage des cuves de moins de 500 hL (dose moyenne recommandée 20 g / hL ou 20 g / qt).
- > **Outre de 10 kg** adaptée au levurage de cuves de fermentation de 500 à 1000 hL, et respectueuse de l'environnement grâce à une réduction des emballages.



Produit complémentaire

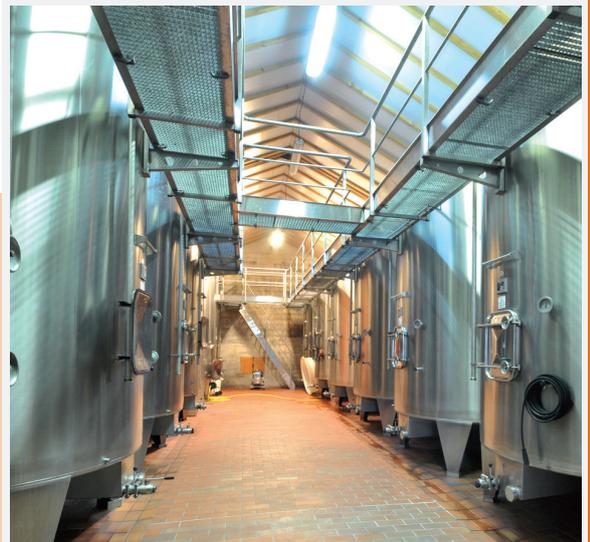
ELIOS

ALTO®

Ferments lactiques Elios Alto®

Sur vos jus levurés avec D47®, si vous souhaitez réaliser la fermentation malo-lactique et ainsi prolonger la longévité aromatique de vos vins, nous vous conseillons d'utiliser Elios Alto®.

Particulièrement compatible avec D47®, Elios Alto® accentuera le volume en bouche de vos vins blancs et rosés sans apparition de notes beurrées.



ICV D47® vous intéresse? Contactez votre consultant. Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise : T. 04 90 12 42 60

Montpellier :

T. 04 67 07 04 80

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Narbonne :

T. 04 68 41 04 35

Brignoles : T. 04 94 37 01 90

Nîmes :

T. 04 66 64 70 82

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

Perpignan :

T. 04 68 54 84 84

La Tour d'Aigues : T. 04 90 07 47 10

Vallon Pont d'Arc :

T. 04 75 88 00 81

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr